สารบัญ

		หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย		ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		ค
กิตติกรรมประกาศ		จ
สารบัญตาราง		ช
สารบัญภาพ		ญ
บทที่ 1	บทนำ	1
	1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
	1.2 วัตถุประสงค์	2
	1.3 ขอบเขตและข้อจำกัดของงานวิจัย	2
	1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2	ตรวจเอกสาร	4
	2.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของพริก	4
	2.2 คุณประโยชน์ของพริก	6
	2.3 สารสำคัญในพริก	7
	2.4 การใช้สมุนไพรพริกในสัตว์	8
	2.5 ความสำคัญของมังคุด	10
	2.6 ลักษณะทางพฤษศาสตร์ของมังคุด	10
	2.7 คุณประโยชน์ของมังคุด	10
	2.8 สารสำคัญในมังคุด	11
	2.9 การใช้สมุนไพรมังคุดในสัตว์	15
	2.10 โรคบิดในไก่เนื้อ	16
	2.11 ภูมิคุ้มกันในไก่เนื้อ	21
บทที่ 3	วิธีการดำเนินการวิจัย	23
	3.1 การทดลองที่ 1 ศึกษาถึงองค์ประกอบของโภชนะโดยวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาการ โดยประมาณ และปริมาณสารแคปไซซินในพริกจินดาศรีสะเกษ และปริมาณสารแทนนินในเปลือกมังคุด	23
	3.2 การทดลองที่ 2 ศึกษาถึงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อ สมรรถนะการเจริญเติบโต คุณภาพซากของไก่เนื้อ และควบคุมโรคบิดในไก่เนื้อ	24
	3.2 สถานที่ทำการทดลอง	27

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
บทที่ 4	ผลการทดลอง	33
	4.1 ผลการทดลองที่ 1 ศึกษาถึงองค์ประกอบของโภชนะโดยวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาการโดยประมาณ และปริมาณสารแคปไซซินในพริกจินดาศรีสะเกษ และปริมาณสารแทนนินในเปลือกมังคุด	33
	4.2 ผลการทดลองที่ 2 ศึกษาถึงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อสมรรถนะการเจริญเติบโต คุณภาพซากของไก่เนื้อ และควบคุมโรคบิดในไก่เนื้อ	34
บทที่ 5	วิจารณ์ผลการทดลอง	54
	5.1 การทดลองที่ 1 ศึกษาถึงองค์ประกอบของโภชนะโดยวิเคราะห์หาคุณค่าทางโภชนาการโดยประมาณ และปริมาณสารแคปไซซินในพริกจินดาศรีสะเกษ และปริมาณสารแทนนินในเปลือกมังคุด	54
	5.2 การทดลองที่ 2 ศึกษาถึงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อสมรรถนะการเจริญเติบโต คุณภาพซากของไก่เนื้อ และควบคุมโรคบิดในไก่เนื้อ	55
บทที่ 6	สรุปและข้อเสนอแนะ	60
	6.1 สรุป	60
	6.2 ข้อเสนอแนะ	61
บรรณานุกรม		62
ภาคผนวก		67
	ภาคผนวก ก. วิธีวิเคราะห์ปริมาณสารแคปไซซินและสารแทนนิน,	68
	การอ่านรอยโรคเพื่อให้ค่าคะแนนรอยโรค	74
	ภาคผนวก ข. การวิเคราะห์ทางสถิติ	78
	ภาคผนวก ค. การเผยแพร่ผลงานวิทยานิพนธ์	91
ประวัติผู้เขียน		112

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 2-1	องค์ประกอบทางโภชนาการของพริกสด 100 กรัม ของส่วนที่รับประทานได้	6
ตารางที่ 2-2	องค์ประกอบทางโภชนาการของมังคุด 100 กรัม ของส่วนที่รับประทานได้	11
ตารางที่ 3-1	แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบของอาหารทดลองไก่เนื้อในช่วงอายุ 0-3 สัปดาห์	28
ตารางที่ 3-2	แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบของอาหารทดลองไก่เนื้อในช่วงอายุ 3-6 สัปดาห์	29
ตารางที่ 3-3	แสดงองค์ประกอบทางโภชนะโดยการคำนวณของอาหารทดลองไก่เนื้อในช่วงอายุ 0-3 และ 3-6 สัปดาห์	30
ตารางที่ 3-4	แสดงส่วนประกอบพรีมิกซ์ที่ใช้ในอาหารไก่เนื้อช่วงอายุ 0-3 และ 3-6 สัปดาห์	31
ตารางที่ 3-5	แสดงราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่ใช้ประกอบสูตรอาหาร ณ เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม พ.ศ. 2547	32
ตารางที่ 4-1	แสดงผลการแปรรูปพริกและมังคุดแห้ง	33
ตารางที่ 4-2	แสดงองค์ประกอบทางโภชนาการและปริมาณสารแคปไซซินในพริกและปริมาณสารแทนนินในเปลือกมังคุด	34
ตารางที่ 4-3	ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนะของอาหารทดลองไก่เนื้อในช่วงอายุ 0-3 และ 3-6 สัปดาห์	35
ตารางที่ 4-4	ผลของการเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อปริมาณการกินอาหารของไก่เนื้อในแต่ละช่วงอายุ (สัปดาห์)	37
ตารางที่ 4-5	ผลของการเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อการเพิ่มน้ำหนักตัวของไก่เนื้อในแต่ละช่วงอายุ (สัปดาห์)	38
ตารางที่ 4-6	ผลของการเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่ออัตราการแลกเนื้อของไก่เนื้อในแต่ละช่วงอายุ (สัปดาห์)	39
ตารางที่ 4-7	การประเมินสรุปผลของการเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อสมรรถนะการผลิตไก่เนื้อในแต่ละช่วงอายุ (สัปดาห์)	40
ตารางที่ 4-8	แสดงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อคุณภาพซากของไก่เนื้ออายุ 42 วัน	42
ตารางที่ 4-9	แสดงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อคุณภาพเครื่องในของไก่เนื้ออายุ 42 วัน	44
ตารางที่ 4-10	แสดงผลของการเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นในอาหารต่อโภชนะที่วิเคราะห์ได้ในตับและเนื้ออกของไก่เนื้ออายุ 42 วัน	46
ตารางที่ 4-11	การเสริมพริกป่น และเปลือกมังคุดป่นต่อต้นทุนค่าอาหาร (บาท/กก.)ในการผลิตไก่เนื้อ	48
ตารางที่ 4-12	การเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นต่อน้ำหนักเบอร์ซ่า และไทมัสของไก่เนื้อที่อายุ 28 และ 42 วัน	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่ 4-13 การเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นต่อค่าคะแนนรอยโรคเบอร์ซ่า ไทมัสและหลอดลมของไก่เนื้อที่อายุ 28 และ 42 วัน 52

ตารางที่ 4-14 การเสริมพริกป่นและเปลือกมังคุดป่นต่อค่าคะแนนรอยโรคที่ลำไส้ของไก่เนื้อที่อายุ 28 และ 42 วัน 53

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 2-1	สูตรโครงสร้างทางเคมีของ Capsaicinoids	7
ภาพที่ 2-2	โครงสร้างทางเคมีของไฮโดรไลซ์เซเบิลแทนนิน และคอนเดนซ์แทนนิน	13
ภาพที่ 2-3	โครงสร้างทางเคมีของแซนโทน	14
ภาพที่ 2-4	วงจรชีวิตของเชื้อบิดในไก่	17
ภาพที่ 2-5	ตำแหน่งรอยโรคของเชื้อบิด *E. tenella* , *E. acervulina* และ *E. maxima*	18
ภาพที่ 2-6	ตำแหน่งรอยโรคที่สำคัญ	19